

## Уважаемые читатели!



Рецептуры мясных продуктов, являясь комбинацией различных ингредиентов, обеспечивают получение требуемых потребительских характеристик готового продукта и относятся к важнейшим факторам, которые определяют эффективность производства мясных изделий.

Общие тенденции в изменении структуры питания нашли свое отражение в разработке рецептур новых видов мясных изделий. При этом именно ингредиенты помогают расширить ассортимент, сделать продукт интересным для потребителя, более стабильным и, что немаловажно, экономичным в производстве. Одним из таких ингредиентов является каррагинан. О новой функциональной добавке на основе смесей каррагинанов, использование которой в составе колбас позволяет получить продукт с высокими органолептическими характеристиками, вы можете познакомиться в статье К.С. Куркина.

Авторы И.А. Трубина и О.В. Сычёва изучили возможность использования пшеничных отрубей и соевого концентрата в технологии вареной колбасы.

В своей статье О.Б. Рудаков и соавторы рассмотрели возможности пищевой комбинаторики в проектировании и конструировании новых мясных продуктов.

Эффективное применение пищевых добавок в качестве технологического инструмента для регулирования состава и свойств мясных изделий требует высокой культуры производства, профессионализма, понимания механизма их действия и знания физико-химических факторов, позволяющих регулировать степень выраженности требуемого функционального эффекта. Технологический обзор А.И. Жаринова и О.В. Кузнецовой посвящен особенностям использования пищевых ингредиентов в технологии мясных продуктов. Компании «Керри», «Джорджия», «Штерн Ингредиентс» познакомят со своими новыми разработками – вкусоароматическими и функционально-технологическими добавками для мясной продукции.

Ирина Фоменко подняла вопрос фальсификации продуктов, который, к сожалению, не утратил своей актуальности: подделки, в том числе за счет подмены ингредиентов, все так же сложно распознавать, контролировать и совершенно невозможно окончательно истребить. Однако бороться с этим явлением можно и нужно!

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

## МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал  
№ 2 (218), ФЕВРАЛЬ 2021

Свидетельство о регистрации  
ПИ № ФС77-76194 от 08.07.2019  
ISSN 2308-2941

### Учредитель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

### Издатель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

### Редакционный совет

В. Г. Волик,  
В. В. Гушин,  
М. Б. Данилов,  
Ю. Г. Костенко,  
В. Б. Крылова,  
А. П. Нечаев,  
И. Г. Серёгин,  
Г. В. Семёнов,  
А. В. Устинова,  
Н. Г. Машенцева

### Главный редактор

Ирина Глазкова, канд. техн. наук  
E-mail: nvy@vedomost.ru

### Дизайн и верстка

Сергей Хлудов

### Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10/15  
E-mail: reklama@vedomost.ru

### Менеджер

Наталья Румянцева

### Подписка в редакции

Тел.: 8-800-200-111-2 (бесплатный)  
E-mail: podpiska@vedomost.ru

### Подписка по каталогу

ФГУП «Почта России» – ПЭ045

### Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»  
Тел.: 8 (495) 787-38-73  
E-mail: alfirmov@viniti.ru  
www.informnauka.com

### Адрес редакции

105066, Москва,  
Токмаков пер., д. 16, стр. 2  
www.meatbranch.com  
https://news.meatbranch.com

### По всем вопросам обращаться

по тел.: 8 (499) 267-40-10  
© ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости», 2021

Отпечатано в типографии  
ООО «ЛАБ ИВЕНТ»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 27.01.2021

В журнале использованы фото  
www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.

## ЧИТАЙТЕ В ЭТОМ ВЫПУСКЕ

**МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА**

- 8** Кризис обязательно пройдет

**НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ**

- 14** Пищевая комбинаторика в мясной индустрии  
**34** Расширение ассортимента мясных продуктов функциональной направленности

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 18** Что определяет успех или провал продукта на рынке?  
**20** Как добиться стабильности в нестабильное время  
**23** Функциональные смеси для мясных изделий  
**28** Натуральные ингредиенты в производстве мясных продуктов  
**37** Комплексные решения Stern Ingredients для сочных шашлыков

**БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО**

- 24** Фальсификация пищевых продуктов: риски для потребителя и для бизнеса  
**54** Экспертиза продуктов убоя животных на продовольственных рынках Красноярск при гельминтозах

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР**

- 30** Пищевые добавки и ингредиенты: особенности использования в технологии мясных продуктов

**ОБОРУДОВАНИЕ**

- 38** Промышленные паровые котлы Vitomax – решение под ключ для предприятий мясной промышленности

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

- 42** Дезинфекция на пищевых предприятиях при пандемии: как избежать лишних расходов, соблюдая требования Роспотребнадзора

**МАРКЕТИНГ**

- 46** Обеспечение качества собственной торговой марки розничной сети

**КАДРОВЫЙ ВОПРОС**

- 50** Роль психического и эмоционального состояния работников в системе управления охраной труда

**СОБЫТИЕ**

- 56** На вызовы нужно и можно находить ответы!  
**60** Подводим итоги первого национального конкурса региональных брендов продуктов питания «Вкусы России»



18

Что определяет успех или провал продукта на рынке?



37

Комплексные решения Stern Ingredients для сочных шашлыков